

## Malakoff im Glas

---

*Variante 1:*



Zutaten für 4-6 Dessertgläser:

200 g Biskotten

1 Packung Vanillepuddingpulver

350 ml Milch

2 EL Zucker

2 Becher Schlagobers

1 Vanillezucker

etwas Milch und Rum

Man nimmt die Biskotten und gibt sie in einen Gefrierbeutel. Diese werden mit einem Fleischklopper oder einem anderen Gegenstand in kleine Stücke gebrochen. Man kann die Biskotten auch im Multizerkleinerer bröseln.

Der Pudding wird mit nur 350 ml Milch und 2 EL Zucker nach Packungsanleitung zubereitet und zum Auskühlen zur Seite gestellt. Der Schlagobers wird mit dem Vanillezucker aufgeschlagen und dann mit dem Pudding klumpenfrei verrührt.

Nun bedeckt man mit den Biskottenstücken den Boden eines Dessertschüsslerl. Die Biskotten werden mit einer Mischung aus Milch (2 Teile) und Rum (1 Teil) beträufelt, aber nur so das die Biskotten gut angesaugt sind und keine Flüssigkeit im Glas steht.

Dann kommt eine Schicht Schlagobers-Puddingcreme obendrauf. Noch eine Schicht Biskotten, beträufeln und so weiter bis das Glas voll ist.

Zuletzt Biskottenstücke in das Dessert stecken und mit Kakao, Schokostreusel oder Zimt bestreuen.

Die Malakoff im Glas Dessertvariante ist sehr einfach gemacht und lässt sich gut am Vortag zubereiten.

---

*Variante 2:*

Zutaten für 2-4 Dessertgläser:

1 Pkg. Vanillepuddingpulver

300 ml Milch

2 EL Zucker

200 g Mascarpone

100 g Biskotten

Milch und Rum

Für das Malakoff Dessert wird das Puddingpulver mit dem Zucker und ein paar Esslöffel Milch angerührt. Die restliche Milch zum Kochen bringen und dann die Puddinglösung mit dem Schneebesen einrühren.

Der Pudding soll auskühlen. In der Zwischenzeit wird die Mascarponecreme mit dem Mixer aufgeschlagen.

Den ausgekühlten Pudding einrühren

Die Biskotten werden zerbröselt und Milch wird mit etwas Rum gemischt.

Nun schichtet man abwechselnd Biskottenbrösel in ein Dessertglas und übergießt sie mit der Milch-Rummischung und gibt die Puddingcreme darauf. So lange den Vorgang wiederholen bis das Dessertglas voll ist.

Mit Creme abschließen und diese noch mit Schokostreusel bestreuen.

Das Dessert kann gut vorbereitet werden und kommt bis zum Verzehr in den Kühlschrank.

